

## Bánh đúc

Bánh đúc vốn là món ăn dân dã của con nhà nghèo. Tuổi thơ của nhà văn Nam Cao đầy ắp những kỷ niệm về món bánh bình dân "bột xay rất nhuyễn", vôi bỏ vừa, mịn, chắc đấy mà không nồng chút nào, bẻ ra ăn với cá bống kho ráo nước... dầm tí tương cua thì thật tuyệt" này. Trong phiên chợ xưa, các thôn nữ yếm thắm xúm xít quanh mẹt của bà bán bánh đúc riêu mà ăn hăm hở. Người nọ nhìn bát của người kia rồi lại nhìn bát mình mà tự nhủ rất ngây thơ rằng: "Mình ăn hết chỗ này vẫn chưa no, người kia ăn sung sướng hơn mình...". Chàng thi sĩ trong tác phẩm của Nam Cao đã đứng tựa gốc dâu để ngắm cô thiếu nữ ăn bánh đúc "đôi môi tròn và đỏ tựa san hô sườn sượt, nước riêu chảy xuống cái cằm xinh xinh", mà nghĩ ra không biết bao nhiêu là thơ.

Dần dà, bánh đúc từ các chợ thôn quê đã du nhập vào thành phố. Cùng với bánh cuốn Thanh Trì, tiếng rao "Ai bánh đúc" đã trở nên quen thuộc trên mỗi nẻo đường Hà Nội. Các cô gái quê rào chân khắp các phố phường Hà Nội, lúc liu điu quang gánh với hai mẹt bánh đầy có ngon. Bánh đúc được xắt thành từng miếng tròn bằng nắm tay, màu trắng ngà điểm thêm mấy hạt lạc nâu hồng nom thật sướng mắt. Cái tên "bánh đúc" nghe thì thô nhưng hình thức lại tao nhã vô cùng. Nhà văn Vũ Bằng đã không tiếc lời ca ngợi miếng bánh đúc "mặn mịn và bóng như da người phụ nữ vừa tắm xong". So với các loại quà bánh khác, giá rẻ hơn tới chục lần. Bỏ ra dăm bảy nghìn là cả nhà được thưởng thức một bữa no nê bánh đúc. Nhưng xét về chất lượng thì không bằng bánh đúc quê ngày xưa. Người làm bánh muốn bánh được chắc được trắng nên cho hơi nhiều hàn the và vôi, gây nồng bánh và dễ đầy bụng nếu như ta có tham mà ăn nhiều hơn một chút.

Bánh đúc ăn lạ miệng, đắt khách, vốn chẳng là bao nên một vài người ở Hà Nội cũng xoay ra bán mặt hàng này. Bánh đúc ở phố Lê Ngọc Hân tương đối đặc biệt. Nồi bánh dẻo quánh đặt trên lò, các bọt phồng sủi rồi vỡ òa như miệng núi lửa, bốc mùi thơm dịu. Người bán bánh gõ nhẹ là cả khối bánh dẻo ráo rơi xuống bát, tuyệt không dính vào muôi chút nào, thêm một thìa nhân như nhân bánh cuốn rồi thả rau mùi và chan nước chấm chua ngọt. Người nào sành ăn thì cố đợi đến lúc bà chủ vét nồi, cậy lên một tảng cháy vàng rộm, vừa giòn vừa thơm. Quán thu hút khá đông nam thanh nữ tú vì ngon lại rẻ, chỉ 2.000 đồng là được một bát nóng sốt. Các cô tú cậu tú muốn chiêu đãi nhau chỉ cần bỏ ra một vài chục nghìn là cả nhóm tha hồ đánh chén. Bà chủ mở hàng từ 3 giờ nhưng đến khoảng 5, 6 giờ đã dọn nồi dọn niêu. Hết hàng, cậu con trai bà chủ nhanh nhẹn đứng đầu đường xua tay báo hiệu cho khách, miệng nhoẻn nụ cười như hồi lổi. Có mấy ông khách đi xe Simson than thở rằng từ Hà Đông lặn lội ra đây cả chục lần mà vẫn bị hụt ăn, thế mới biết cái sự thưởng thức món ăn giản dị này xem ra chẳng dễ.

Hương vị bánh đúc như làn gió đồng quê thổi man mát trong lòng thành phố. Đi xa, thỉnh thoảng nhớ về Hà Nội, nghĩ đến hương vị bánh đúc là lại muốn chảy nước miếng.

***(Tạp chí Hà Nội ngày nay)***

---